Pasteurisateur
à
serpentin

Manuel
d'utilisation

Utilisation du pasteurisateur à serpentin

Pour éviter les accidents, et assurer les meilleures prestations, le pasteurisateur ne doit pas être altéré ou modifié sans l'approbation du constructeur et ne peut être utilisé dans des conditions et à des fins pour lesquels il n'est pas prévu.
Pour des raisons d'hygiène, de santé et de garantie, il est formellement interdit d'utiliser le pasteurisateur pour le travail de produits non alimentaires

Précautions

Lors de l'utilisation du pasteurisateur, l'utilisateur portera des vêtements capables de résister à un contact accidentel avec la source de chaleur qui réchauffe le pasteurisateur.
Pour la mise en bouteille et la manipulation des conteneurs chauds, il convient de porter des gants renforcés qui permettent d'éviter les brûlures et les plaies dues à la rupture accidentelle des récipients en verre.

Caractéristiques techniques du pasteurisateur

Capacité du récipient à jus : environ 40 litres.
Capacité du récipient à eau : 50 litres.
Température du jus à la sortie : de 75°c à 80°c.
Production maximale : 100 litres par heure (varie en fonction de la densité du jus).

Utilisations prévues

Le pasteurisateur est conçu pour réchauffer à une température donnée le jus provenant du pressurage des fruits.

Les liquides dont la densité est élevée (confitures) ou étant déjà en processus de fermentation ne peuvent pas être utilisés.

Principe de fonctionnement

Le pasteurisateur réchauffe le jus par l'intermédiaire du serpentin dans l'eau chaude de façon à éviter une surchauffe à laquelle on arriverait avec un chauffage direct (par exemple la casserole sur le feu).

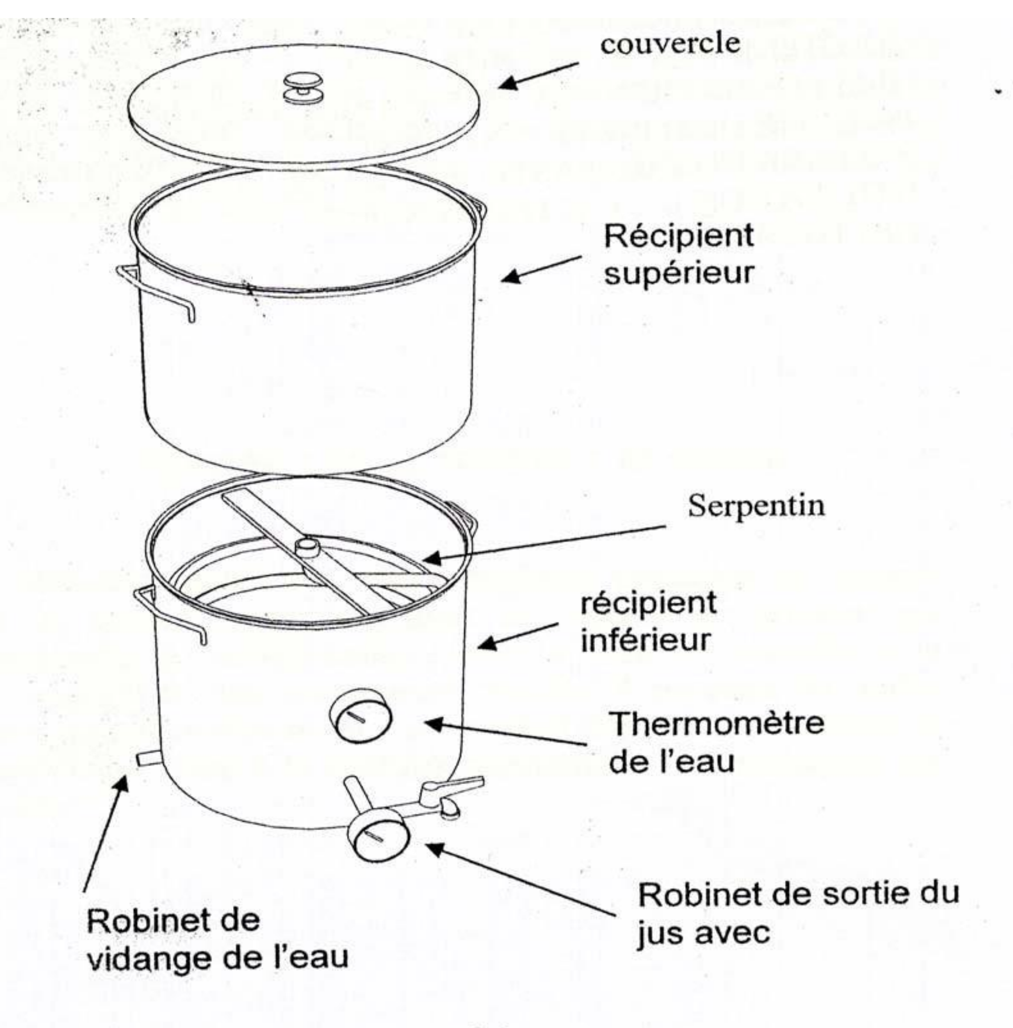
L'élévation de la température à au moins 75°c empêche la fermentation.

La mise en bouteille successive avec bouchons hermétiques permet la conservation du produit tout en maintenant les propriétés et le goût de ce dernier au fil du temps.

Préparation du pasteurisateur

À effectuer avant chaque cycle de travail :

- s'assurer de la parfaite propreté du pasteurisateur et surtout de toutes les parties en contact avec les produits alimentaires. Le nettoyage doit être effectué à l'eau chaude après chaque utilisation ;
- s'assurer que le pasteurisateur soit posé sur un support stable et robuste de façon à éviter tout renversement accidentel ;
- s'assurer que la source de chaleur qui réchauffera le pasteurisateur ne puisse causer aucun



danger pour l'utilisateur ;
- vérifier que le jus n'ait pas commencé le processus de fermentation. Si le jus a fermenté, il est possible qu'il ne passe pas dans le serpentin et qu'il s'échappe du robinet inférieur. Le début du processus de fermentation varie en fonction des conditions du milieu ambiant. À 18°c, le jus commence à fermenter après 12 heures (valeurs indicatives prises uniquement à titre d'exemple).
- vérifier la densité du jus avant de l'introduire dans le pasteurisateur. La densité du jus détermine la vitesse de sortie du jus. Si le jus est trop dense, le débit de celui-ci à la sortie peut être très bas ou même nul. Il peut donc être utile de filtrer ou décanter le jus avant de l'introduire dans le pasteurisateur.
- si l'on désire obtenir un jus qui une fois embouteillé ne forme pas de dépôt, il est nécessaire de filtrer le jus ou de le laisser décanter au frigo avant de l'introduire dans le pasteurisateur.

Utilisation du pasteurisateur

Après s'être assuré de la parfaite propreté de l'appareil, il sera possible de suivre les opérations nécessaires à la mise en bouteille du jus.

- Chargement et mise en marche :

- s'assurer que le robinet d'évacuation de l'eau soit fermé ;
- remplir d'eau presque jusqu'au bord du récipient inférieur ;
- visser le récipient supérieur sur le récipient inférieur ;
- faire attention de ne pas serrer trop fort afin de ne pas endommagé le filetage ;
- chauffer l'eau jusqu'à la température (normalement 80°c). **ATTENTION, si la température de 75°c n'est pas atteinte, le cycle de fermentation du jus ne peut être entièrement stoppé.** Maintenir cette température en réglant correctement le feu ;
- s'assurer que le robinet de sortie du jus soit complètement fermé ;
- introduire le jus dans le récipient supérieur.

- Mise en bouteille

- disposer la bouteille sous le robinet. **ATTENTION : ne pas tenir la bouteille à la main pendant le remplissage** car le verre peut se rompre à cause du choc thermique. Il convient de disposer dans une grande casserole ou autre récipient qui puisse recueillir les éventuels éclats de verre ;
- ouvrir le robinet et remplir la bouteille jusqu'au sommet ;
- après la première ouverture du robinet, environ une minute s'écoule avant la sortie du premier jus ;
- contrôler la température indiquée sur le thermomètre du robinet et régler le débit du jus de façon à ce que celui-ci ne descende pas en-dessous de la valeur désirée ;
- fermer immédiatement la bouteille après le remplissage et s'assurer que la fermeture soit hermétique.

- Nettoyage

- IMPORTANT : le nettoyage du serpentin doit être effectué immédiatement après avoir terminé l'extraction du jus. Ne pas laisser le jus sécher à l'intérieur du serpentin.
- laver à l'eau chaude et au vinaigre ou autres produits détersifs alimentaires.
- n'utiliser en aucun cas pour le nettoyage, des produits chimiques non alimentaires.